

# モーリスとは

## 常識を変えた特殊技術！

「モーリス」とは、次亜塩素酸ソーダと塩酸を水と希釈混合することにより生成されています

食品添加物として認定されている次亜塩素酸ソーダは一般的にはpH9(アルカリ性)くらいに希釈して食品加工場などで使用されています、遅効性のため残留性が高く効果は持続しますが

殺菌剤として下水道のバクテリア槽に……影響します

刺激物として人体に……影響します

殺菌力は弱酸性域で最大・即効性となりますが酸を混合すると有毒ガスが発生して、危険！

**次亜塩素酸ソーダに酸を特殊技術で混合して**

**弱酸性領域で安定させたものが モーリス です**

次亜塩素酸ソーダ      塩酸      水

||

モーリス

塩化ナトリウム + 次亜塩素酸 + 次亜塩素酸イオン + 水

### モーリスの特徴と効果

#### 【食品の殺菌にも使用できます】

モーリスが生成される時の主要な成分は次亜塩素酸ソーダと塩酸です。この次亜塩素酸ソーダは厚生労働省が定めている食品添加物の殺菌剤です。また、塩酸も食品添加物として認められています。

モーリスは次亜塩素酸ソーダと同等に食品の除菌に使用できます。

野菜等を水洗い後に、モーリスに2~3分程度浸すことで、変色やダレが起こりにくく、殺菌と同時に野菜が長持ちする傾向にあります。

### 【強力な除菌力のうらづけ】

モーリスの強力な除菌力は塩素と水と反応させると、塩素ガス( $\text{Cl}_2$ )と、次亜塩素酸( $\text{HOCl}$ )と、次亜塩素酸イオン( $\text{OCl}^-$ )の3種類に変化します。このうち次亜塩素酸と次亜塩素酸イオンが殺菌作用を示し、これを「遊離有効塩素」と呼びます。

モーリスに含まれている次亜塩素酸の殺菌力は、次亜塩素酸イオンの約80倍もあります。

モーリスはアルカリ性の次亜塩素酸ソーダを酸性の塩酸と混ぜることによりpH値を中性領域に変えた水です。遊離有効塩素の中性領域では殺菌効果が強力な次亜塩素酸が大部分を占めています。

### 【強力な菌にも効くモーリス】

アルコールやクレゾール石鹼は殺菌剤として一般に使われていますが、弱い菌には効いても、効果が認められない菌もあります。大腸菌や黄色ぶどう球菌は比較的弱い薬剤でも殺菌効果がありますが、インフルエンザ、セレウス菌、ボツリヌス菌などはなかなか殺菌することができません。特に外側に殻を被った芽胞菌などは医療用のグルタールやモーリスでないと殺菌処理ができません。

### 【加温した場合、更に殺菌力がパワーアップ】

モーリスは10℃ずつ加温すると殺菌力が約2.5倍ずつ増加していきます。20℃の時の殺菌力を1とすると30℃で2.5倍、40℃では2.5の2乗で約6倍、50℃では2.5の3乗で約16倍、60℃となると2.5の4乗で約39倍となります。

芽胞菌に対する殺菌力の比較でも(財)日本食品分析センターの試験結果では、60℃に加温したモーリスは1分後には芽胞菌(枯草菌)をも完全に死滅させます。このことは、加圧により121℃に加温した滅菌水と同等の殺菌効果を得られます。

### 【強力な消臭効果を発揮します】

次亜鉛素酸ソーダーが消臭力に優れている事は周知の事実ですが、モーリスは殺菌力と同じく次亜鉛素酸ソーダーに比べ約80倍の消臭力があります、換気口、排水溝から排出される悪臭、生ゴミ等から発生する悪臭を瞬時に消滅させてしまい、トラブル防止に役立ちます。

と場も併設している食肉公社ではモーリス製造器の導入により血や油で汚れた床がきれいになり単に衛生面だけでなくニオイの苦情も無くなりました。

ホテルでは噴霧器の利用により部屋に染みこんだタバコのニオイが無くなりました

### 【殺菌力は強力でも体にはやさしい】

モーリスは中性に近い弱酸性の低濃度で使用するため皮膚の炎症や手荒れはおこしません。水で手を洗うのと同様だと考えてください。また、塩素ガスの発生は基準値の100分の1以下、発ガン性物質のトリハロメタンは酸性側では発生しません。

また、人体に入ってもモーリスは有機物に反応し、反応後は分解して水になります……